C/2025/459

22.1.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/459)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1] oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Savolainen mustikkakukko"

Nru tal-UE: PGI-FI-03222 – 27.3.2024

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Savolainen mustikkakukko"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Finlandja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 2.3. Ħobż, għaġina, kejkijiet, ħelu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Is-"Savolainen mustikkakukko" hija torta tal-ħelu b'qoxra doppja li tinħema f'dixx. Din ikollha qoxra tas-segala u mili tal-mirtill. Il-qoxra tkun magħmula prinċipalment mis-segala. Il-qoxra jkollha togħma ħelwa u kulur kannella ċar. Il-mili jkollu togħma friska u kulur blu skur bi sfumaturi lelà. Il-mili jkun niedi. Il-forma tat-torta tal-ħelu tvarja minn tonda għal rettangolari.

Is-"Savolainen mustikkakukko" hija differenti mit-torti ordinarji tal-bakek minħabba l-istruttura tagħha. Peress li din hija torta b'qoxra doppja, il-bakek jibqgħu mmerrqa. Id-dqiq tas-segala u tax-xgħir jagħmel il-qoxra tqarmeċ. Il-mirtill selvaġġ (*Vaccinium myrtillus*) li jikber fil-foresta jintuża għall-mili tat-torta tal-ħelu.

Il-preparazzjoni tas-"Savolainen mustikkakukko":

Il-materja prima tal-qoxra: butir jew marġerina (inkluż mingħajr lattożju), zokkor, dqiq tas-segala, dqiq tax-xgħir (jekk ikun meħtieġ biex il-qoxra ssir titfarrak aktar malajr) u trab tal-ħami.

Iz-zokkor jiżdied max-xaħam imrattab u jinħadem sakemm tittella' r-ragħwa, qabel ma tiżdied it-taħlita tad-dqiq (prinċipalment id-dqiq tas-segala) u t-trab tal-ħami. Madwar tliet kwarti tal-għaġina li tkun lesta tiġi ppressata 'l isfel fil-qiegħ u fit-truf tad-dixx tal-forn.

Il-mili: Mirtill selvaġġ (*Vaccinium myrtillus*), dqiq tal-patata (biex il-mili jinżamm niedi, jekk ikun meħtieġ) u zokkor jew zokkor tal-ġamm, kif ukoll il-pektina li tiżdied bħala sustanza li tgħaqqad biex il-mili tal-mirtill jingħata konsistenza li tixbah lill-ġamm.

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Id-dixx jinkesa bl-għaġina u jimtela bil-mirtill. Il-mirtill jista' jkun sħiħ jew mgħaffeġ jew jista' jintuża ġamm tal-mirtill. Id-dqiq tal-patata jista' jitħallat mal-mirtill biex il-mili jinżamm niedi. L-istruttura u l-ħlewwa tal-mirtill jistgħu jiġu aġġustati billi jintuża z-zokkor jew iz-zokkor tal-ġamm. Il-wiċċ isir mill-għaġina li jifdal, jew billi din tinfetaħ jew billi tiġi ppressata 'l isfel bil-mod fuq it-torta sabiex jitgħatta l-mirtill. Ladarba l-wiċċ tat-torta tal-ħelu jingħalaq u t-truf jiġu ppressati 'l isfel biex jagħlqu sew it-torta, il-"mustikkakukko" tinħema fil-forn f'temperatura ta' 170-200 °C għal madwar 45 sa 60 minuta. Wara li tinħema, il-wiċċ tas-"Savolainen mustikkakukko" jenħtieġ li jkun kannella ċar.

It-torta tal-ħelu normalment tiġi kkunsmata bħala dežerta jew inkella mal-kafè, flimkien ma' panna mħabbta jew ġelat tal-vanilla jew kastard.

Huwa possibbli wkoll li jsiru porzjonijiet iżgħar tat-torta tal-ħelu, eż. biex tinbiegħ jew biex tisserva bħala dežerta f'ristorant. F'dan il-każ, it-torta tal-ħelu tinħema f'reċipjent żgħir ideali biex tisserva għal persuna waħda bħala dežerta. Meta jintużaw ir-reċipjenti żgħar individwali, l-ammont ta' mirtill ikun inqas minn dak li jintuża għal dixx kbir.

Id-daqs u l-piż tas-"Savolainen mustikkakukko" jistgħu jvarjaw skont il-forma/id-dixx u d-daqs tal-porzjon.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

–

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi kollha tal-produzzjoni tas-"Savolainen mustikkakukko" jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

–

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

–

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tinkludi r-reġjuni tas-Savo ta' Fuq u tas-Savo t'Isfel.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Savolainen mustikkakukko" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-prodott bħala torta tal-ħelu tradizzjonali tas-Savo. Il-prodott hu kkaratterizzat minn struttura b'qoxra doppja, qoxra magħmula prinċipalment mid-dqiq tas-segala u mili magħmul mill-mirtill selvaġġ li jinġabar mill-foresta (minbarra l-mirtill, il-mili jista' jkun fih dqiq tal-patata u zokkor jew zokkor tal-ġamm). Fejn ikun meħtieġ, id-dqiq tax-xgħir jista' jiżdied ukoll mal-qoxra biex din titfarrak aktar malajr.

Is-"Savolainen mustikkakukko" tikkombina l-kultura tal-ġbir tal-bakek speċifika għaż-żona ġeografika tas-Savo u l-użu varjat tas-segala msejjes fit-tradizzjoni antika tal-agrikoltura "qaċċat u aħraq".

Għal sekli sħaħ, il-foresti ħorfija, il-pajsaġġi bl-għoljiet, l-ispazji bla siġar fil-foresti u x-xagħri mħarbta tas-Savo fejn jikbru l-bakek, sawru l-kultura kulinarja taż-żona. Għal żmien twil, iż-żoni vasti fi stat naturali tas-Savo servew bħala żoni għall-kaċċa, għall-ġbir tal-bakek u għas-sajd, sakemm in-nies tgħallmu ħila ġdida tal-biedja, jiġifieri s-sistema "qaċċat u aħraq". "Kaski" hija art forestali li tiġi kklirjata għall-kultivazzjoni billi titqaċċat u tinħaraq il-veġetazzjoni.

Is-"Savolainen mustikkakukko" titqies li hija marbuta mat-tradizzjoni "qaċċat u aħraq" tal-Finlandja tal-Lvant, ikkaratterizzata mill-użu estensiv tas-segala. Is-segala, b'mod partikolari, qabel kienet tintuża b'mod estensiv fuq art ikklirjata għall-kultivazzjoni, minħabba li s-segala primittiva li tixbah l-arbuxelli kienet tipprovdi rendimenti eċċellenti fl-għelieqi kklirjati għall-kultivazzjoni.

Il-Finlandja għandha kunċett imsejjaħ "id-dritt ta' kulħadd".

Permezz tad-"dritt ta' kulħadd", wieħed jitħalla jiġbor il-bakek selvaġġ u jimraħ fil-libertà fin-natura, irrispettivament ta' min tkun iż-żona. B'riżultat ta' dan, il-kultura tal-ġbir tal-bakek selvaġġ hija ħajja u sejra tajjeb fil-Finlandja u n-nies jafu diversi modi kif jużawhom. Is-"Savolainen mustikkakukko" hija eżempju tajjeb ta' torta tal-ħelu mimlija bil-bakek imsejsa fi tradizzjoni li tmur lura ħafna snin.

Għadd ta' sorsi jirreferu għas-"Savolainen mustikkakukko" bħala ikel tradizzjonali mis-Savo. Pereżempju, il-korporazzjoni tal-ikel u x-xorb Paulig Group, fil-ħidma tagħha li tikkombina flimkien it-togħmiet u r-reġjuni Finlandiżi, assoċjat it-torta tal-ħelu "mustikkakukko" mas-Savo ta' Fuq. Fl-1984, is-"Savolainen mustikkakukko" intgħażlet bħala l-platt provinċjali ta' Mikkeli fis-Savo t'Isfel.

Fil-ktieb tat-tisjir ta' Jaakko Kolmonen dwar il-platti provinċjali tal-Finlandja, "Suomen pitäjäruuat" (Vaasa Oy), tissemma s-"Savolainen mustikkakukko". Jaakko Kolmonen kien kok ċelebri, personalità televiżiva u espert fil-produzzjoni tal-ikel tradizzjonali.

Is-"Savolainen mustikkakukko" tissemma wkoll fil-ktieb tat-tisjir ta' Bertta Räsänen "Savolainen keittokirja" (Kustannuskiila 1985) u f'"Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä" (Kustannuskiila 1981) dwar it-tradizzjonijiet kulinari tas-Savo ta' Fuq u tas-Savo t'Isfel, fil-ktieb tat-tisjir ta' Sinikka Määttalä u Eila Ollikainen "Hyvvee ja hyvän parasta" (L-Istitut Vokazzjonali tas-Savo ta' Fuq 2000), fil-ktieb tat-tisjir "Syömälysti" (Gummerus 2009) u f'"Savo la carte" (2009).

It-torta tal-ħelu "Savolainen mustikkakukko" tipikament tisserva f'diversi avvenimenti kulturali. Tisserva, pereżempju, f'kafetteriji u ristoranti differenti, l-aktar bħala dežerta, iżda tisserva wkoll mal-kafè.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/hakemus_savolainen_mustikkakukko_final.pdf